



410651S-2018



河南吉尔木食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2018

黑木耳制品

2018-02-26 发布

2018-02-26 实施

河南吉尔木食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南吉尔木食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：鲁吉学、黄冬方、黄六朝。

H N

Q B

黑木耳制品

1 范围

本标准规定黑木耳制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以初级农产品黑木耳为原料，经分选、去杂、浸泡、清洗，沥干、蒸煮【加入香辛料（八角茴香、小茴香、花椒、丁香、甘草、肉豆蔻、桂皮、月桂叶、白芷、孜然、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉桂、山奈、干姜、砂仁）、食用盐中的几种】、二次清洗，然后经晾干（或烘干）、脱水或不脱水、分选、压块或不压块、检验、包装加工而成的非即食黑木耳制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 黑木耳应符合GB 7096 的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 香辛料（八角茴香、小茴香、花椒、丁香、甘草、肉豆蔻、桂皮、月桂叶、白芷、孜然、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉桂、山奈、干姜、砂仁）应符合GB/T 15691的规定。

2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	呈不规则耳状或块状	从样品中取出100g，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无杂质，嗅其气味；泡发后，以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有黑木耳固有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 12.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞(以Hg计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
镉(以Cd计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
六六六，mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19

滴滴涕, mg/kg	≤	0.1	
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070定量包装商品净含量计量检验规则的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 污染物限量应符合GB 2762的规定, 农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行

编制说明

本标准适用于以初级农产品黑木耳为原料，经分选、去杂、浸泡、清洗，沥干、蒸煮【加入香辛料（八角茴香、小茴香、花椒、丁香、甘草、肉豆蔻、桂皮、月桂叶、白芷、孜然、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉桂、山奈、干姜、砂仁）、食用盐中的几种）】、二次清洗，然后经晾干（或烘干）、脱水或不脱水、分选、压块或不压块、检验、包装加工而成的非即食黑木耳制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》和GB/T 23775《压缩食用菌》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定黑木耳制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

河南吉尔木食品有限公司

QB